

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner tradisional adalah wujud asli dari kebudayaan dalam mencerminkan identitas suatu daerah dan menjadi warisan kuliner yang telah diwariskan secara turun menurun oleh nenek moyang. Makanan tradisional Indonesia berasal dari semua jenis makanan yang dibuat asli Indonesia dengan menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan yang unik, serta memiliki ciri khas dari daerah setempat, mulai dari rasa, bahan dan pengolahannya (Rahmatia et al., 2025). Makanan tradisional hadir dalam berbagai bentuk, salah satunya yaitu jajanan pasar.

Jajanan pasar merujuk pada aneka kudapan khas dari berbagai daerah di Indonesia yang dijual di pasar tradisional dan pusat oleh-oleh. Jajanan pasar memiliki berbagai rasa manis, pedas dan asin yang khas, bentuk yang unik, warna-warni yang menarik, serta tekstur yang beragam, mulai dari lembut, kenyal, hingga renyah. Jajanan tradisional memiliki kelebihan seperti dalam proses pengolahan menggunakan bahan lokal, harga relatif murah dan nilai kelemahan seperti pengemasan produk yang kurang menarik, cita rasa yang kurang sesuai dengan selera generasi muda dan umur simpan yang pendek (Giantara dan Santoso 2014 dalam Muhandri et al., 2021).

Salah satu bahan lokal yang banyak dijadikan olahan jajanan tradisional khas Indonesia ialah beras ketan hitam. Beras ketan hitam adalah salah satu beras yang memiliki pigmen alami yang sudah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Olahan dari beras ketan hitam antara lain wajik, tape ketan hitam, bolu ketan hitam, dan yang sering dijumpai adalah bubur ketan hitam (Amalia et al., 2021). Bubur ketan hitam merupakan jajanan pasar yang diolah menggunakan gula dan air dalam jumlah banyak, dengan sentuhan terakhir dicampur menggunakan santan, sehingga menawarkan cita rasa yang manis, lembut, dan gurih. Namun, karena dalam pengolahannya menggunakan bahan yang mudah rusak, tak heran bubur ini memiliki daya simpan yang singkat serta memiliki nilai jual yang rendah.

Dengan proses dekonstruksi, bubur ketan hitam diolah kembali menjadi wujud baru yaitu dengan tekstur padat, lembut dan dingin serta membuat daya simpan lebih lama sehingga apabila dipasarkan dapat membuat nilai jualnya lebih tinggi. Pendekatan ini menciptakan eksplorasi baru melalui penyajian dan tetap mempertahankan cita rasa dari sebuah bubur ketan hitam, sehingga kuliner

tradisional dapat diterima oleh semua kalangan, terutama pada generasi muda. Minimnya inovasi atau eksplorasi bentuk modern terhadap jajanan pasar seperti bubur ketan hitam, membuat generasi muda lebih memilih makan makanan modern daripada makanan tradisional khas Indonesia.

Konsep dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi sebuah hidangan penutup dingin yaitu *mousse cake* karena terinspirasi dari masuknya trend kuliner modern, sehingga penulis ingin mencoba mengenalkan bubur ketan hitam menjadi salah satu bentuk *cake* modern yaitu *mousse cake*. *Mousse cake* adalah salah satu *dessert* yang berasal dari Perancis yang berarti “busa”. *Mousse cake* dikenal dengan hidangan penutup dingin yang memiliki rasa manis dengan tekstur lembut dan berongga sehingga cara memperkuat tekstur *cake* ini adalah dengan tambahan gelatin. Umumnya rasa dari *mousse cake* biasanya berasal dari coklat, perisa buah atau pure dan *base cake* ini dengan penggunaan *whipped cream*.

Dekonstruksi pada makanan dilakukan melalui cara merubah bentuk makanan tetapi masih mempertahankan bahan yang utama atau menggunakan komponen sama dari hidangan tersebut (Miller, 2016 dalam Setyo & Gusnandi, 2024). Dekonstruksi pada dunia kuliner merangkup pada teknik mengubah bentuk, tekstur, atau komposisi di hidangan dengan tidak mengubah esensi rasa dan bahan utama. Tujuan dekonstruksi adalah mengeksplorasi kreativitas seseorang sehingga menciptakan wajah baru dari sebuah hidangan klasik tradisional menjadi hidangan modern dengan presentasi yang unik dan menarik.

Dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*, ini bertujuan menyatukan elemen rasa bubur ketan hitam dan bentuk *cake* serta tekstur yang dingin seperti *mousse cake*, meliputi teknik pengolahan, penyesuaian rasa dan bentuk hingga penerimaan konsumen terhadap hasil dari dekonstruksi ini. Penulis mengharapkan melalui terciptanya hidangan modern yang unik ini membuat rasa dari makanan tradisional Indonesia dikenal banyak orang dan semakin banyak peminatnya serta memiliki daya saing dengan produk-produk kuliner modern sehingga mampu meningkatkan nilai jual yang tinggi karena adanya dekonstruksi *mousse cake* yang memanfaatkan bahan lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana formulasi resep dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.
- 2) Bagaimana daya terima konsumen pada dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake* adalah:

- 1) Untuk mengetahui formulasi resep dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.
- 2) Untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.

1.4 Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis sebagai berikut ini:

- 1) Memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang kuliner. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang berkaitan dengan isi dari penelitian.
- 2) Memberikan ruang eksplorasi bagi penulis untuk mengeksplorasi resep-resep baru, tekstur, rasa, teknik memasak dan merubah tampilan yang sederhana menjadi tampilan *dessert* modern.

1.4.2 Manfaat Praktis

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara praktis sebagai berikut ini:

- 1) Menciptakan pemanfaatan bahan baku lokal secara efisien dalam pengolahan *dessert* modern sehingga produk dapat dipasarkan dengan nilai jual yang tinggi.
- 2) Memperluas inovasi produk UMKM dengan memberikan inspirasi bagi pelaku UMKM kuliner dalam menciptakan produk baru yang berbahan dasar bahan lokal.